NESPRESSO | RECIPES

GEEISTER LUNGO MACCHIATO

10 Min Leicht

MATERIALIEN

Lungotasse (170 Ml)
Wasserglas (110 Ml)
Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die
Milchaufschäumfunktion Ihrer
Nespresso Maschine

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapsel *Vivalto Lungo*, *Decaffeinato Lungo* Oder *Linizio Lungo* Grand Cru (110 Ml)

4 Bis 5 Esslöffel Zerstoßenes Eis

Milch Für Die Zubereitung Von 3 Bis 4 Esslöffeln Milchschaum

3 Bis 4 Teelöffel Brauner Zucker

Schokoladenpulver

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie den gewünschten Grand Cru in einer Lungotasse zu und geben Sie den Zucker hinein
- Schäumen Sie die Milch mit Ihrem Aeroccino oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf und stellen Sie den Milchschaum beiseite
- Geben Sie Ihren Lungo in ein Wasserglas und fügen Sie 4 oder 5 Esslöffel zerstoßenes Eis hinzu
- Krönen Sie ihn mit 3 oder 4 Esslöffeln Milchschaum und dekorieren Sie nach Wunsch mit Schokoladenpulver